MIO STAR

Rotondo

Food Prozessor mit Standmixerfunktion

D

Bedienungsanleitung; Seite 1

Art. 7173.630

Food Prozessor mit Standmixerfunktion Rotondo

Gratulation!

Mit diesem Food Prozessor haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.
Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen diesen Food Prozessor nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	**4**
Kurzanleitung	**6**
Inbetriebnahme	**8**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	8
– Verwendungszweck	8
– Aufstellen	10
Betrieb als Standmixer	**10**
– Zusammensetzen	10
– Glasmixkrug auffüllen	11
– Anwendung	12
– Zutaten nachfüllen	13
– Zerkleinern von Eis	14
– Nach der Anwendung	14
– Für Ihre Sicherheit	14
Betrieb mit Schlagmesser	**15**
– Zusammensetzen	15
– Behälter auffüllen	16
– Anwendung	17
– Zutaten nachfüllen	18
– Teig zubereiten	18
– Nach der Anwendung	19
– Für Ihre Sicherheit	19
Betrieb mit Schneide- und Raffelscheiben	**20**
– Zusammensetzen	20
– Einfüllschacht füllen	21
– Anwendung	22
– Nach der Anwendung	24
– Für Ihre Sicherheit	24
Betrieb mit Schneide- und Raffelscheiben mit seitlichem Auslass	**25**
– Zusammensetzen	25
Anwendungs-Tipps	**26**
Rezepte	**28**
Reinigung	**29**
– Grundgerät/Motoreinheit	29
– Glasmixkrug/Arbeitsbehälter	29
– Zubehör/Arbeitswerkzeuge	29
Aufbewahrung / Wartung	**30**
Störungen	**30**
Entsorgung	**31**
Technische Daten	**31**

2 Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss sowie Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Motoreinheit/Grundgerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jedem Auswechseln der Arbeitswerkzeuge
  - bei Störungen während des Betriebs
  - nach Stromunterbrechung
  - nach jedem Gebrauch
  - vor jeder Reinigung
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

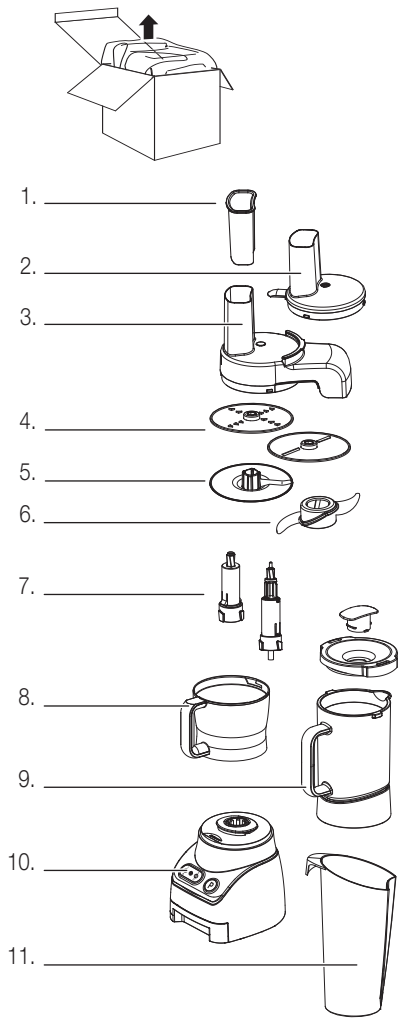
  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- **Gerät niemals ohne Arbeitswerkzeuge oder *ohne Arbeitsgut betreiben!***
- ***Vorsicht, die Messer sind scharf;* niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Besteck in den Arbeitsbehälter, Einfüllschacht oder Glasmixkrug greifen; Verletzungsgefahr durch rotierende Arbeitswerkzeuge!**
- **Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch kurze Zeit nach; nie mit Gegenständen oder von Hand anhalten (Verletzungsgefahr)**
- ***Niemals Zutaten von Hand nachschieben; immer Stopfer verwenden***
- **Arbeitswerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker wechseln**
- Food Prozessor nur im zusammengesetzten Zustand und mit richtig verschlossenem Deckel betreiben
- ***Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen***
- Netzstecker ziehen und den Behälter oder Glasmixkrug erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen
- **Keine heissen Flüssigkeiten mixen**
- **Vorsicht:** Gerät läuft nach Stromunterbrechung wieder an; Netzstecker ziehen
- Eindringen in das Gehäuse des Grundgerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Sicherheits-Verriegelung sorgfältig bedienen, um eine korrekte Funktion zu gewährleisten (keine Gewalt anwenden)
- Nur Original-Ersatzteile verwenden

Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



– **Food Prozessor und Zubehör aus der Verpackung nehmen**

– **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**

1. Stopfer
2. Deckel mit Einfüllschacht
3. Deckel mit Einfüllschacht und seitlichem Ausgang
4. Raffel- und Schneidescheiben (befinden sich in der Schublade des Grundgerätes; Achtung sehr scharf!)
5. Transportscheibe
6. Schlagmesser; Achtung sehr scharf!
7. Kurze und lange Antriebsachse
8. Arbeitsbehälter für Scheiben und Messer
9. Glasmixkrug mit Deckel und Messbecher
10. Grundgerät/Motoreinheit
11. Arbeits-/Auffangbehälter

– **Sämtliche Teile, ausser Grundgerät, sorgfältig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen.** Grundgerät mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

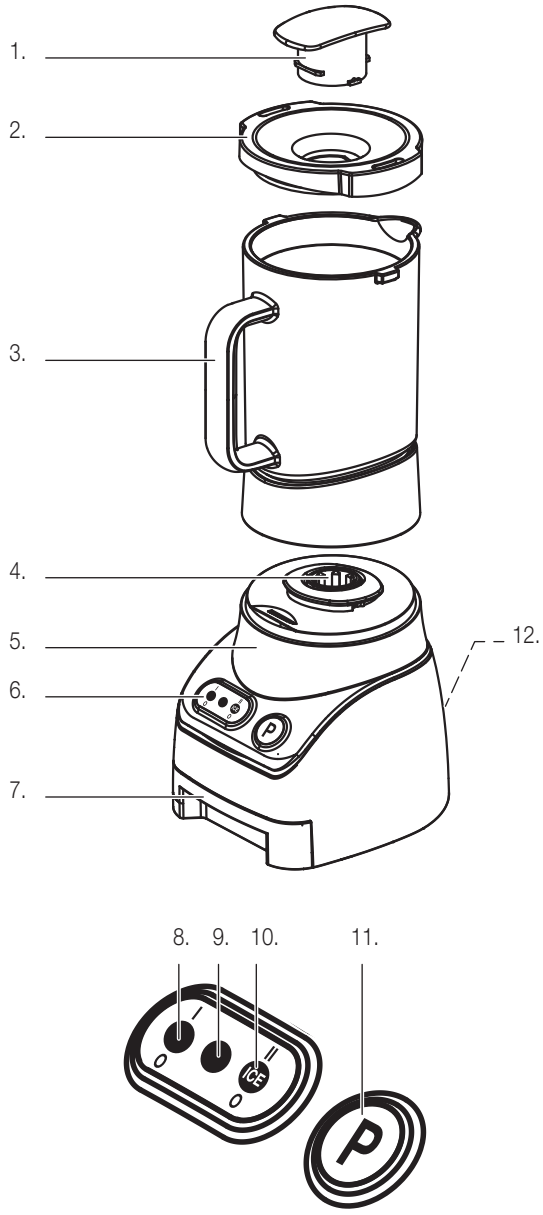
– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)

– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:

– Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).

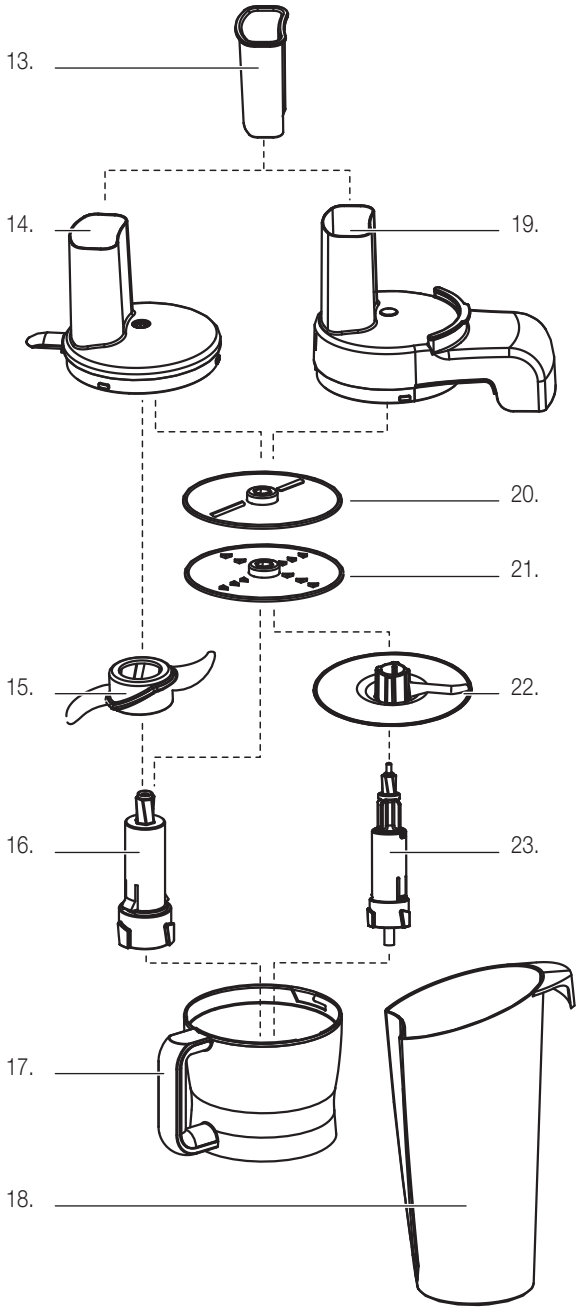
Übersicht der Geräte- und Bedienteile



Grundgerät/Motoreinheit:

1. Transparenter Messbecher
2. Deckel für Mixbecher
3. Glasmixkrug (1.2 l)
4. Antriebsblock
5. Grundgerät/Motoreinheit
6. Bedientasten
7. Schublade für zwei Scheiben
8. Ein-/Austaste Stufe «**I**» (= niedrige Geschwindigkeit; leuchtet blau während Betrieb).
   Durch erneutes Drücken ausschalten
9. Bereitschaftsanzeige (blinkt in ausgeschaltetem Zustand rot)
10. *Kurz gedrückt*:
    – Ein-/Austaste Stufe «**II/ICE**» (= hohe Geschwindigkeit; leuchtet blau während Betrieb)
    Lange gedrückt:
    – Ein-/Austaste Stufe «**II/ICE**» (= Ice Crushing).
    Durch erneutes Drücken ausschalten
11. Puls-Taste (gedrückt halten)
12. Kabelfach (Kabel nach Gebrauch in Öffnung schieben)

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



Arbeitswerkzeuge:

13. Transparenter Stopfer
14. Deckel mit Einfüllschacht
15. Schlagmesser zum Mixen, Pürieren, Zerkleinern, Hacken und für die Teigzubereitung. Wird auf Achse 16. gesteckt; ***Achtung: scharf geschliffen!***
16. Antriebsachse kurz (Anwendung mit Deckel 14.)
17. Arbeitsbehälter (750 ml)
18. Arbeits-/Auffangbehälter (Anwendung mit Deckel 19.)
19. Deckel mit Einfüllschacht und seitlichem Auslass
20. Drehbare Edelstahlscheibe zum Schneiden. ***Achtung: scharf *)***
21. Drehbare Edelstahlscheibe zum Raffeln. ***Achtung: scharf *)***
22. Transportscheibe; wird auf Achse 23. gesteckt
23. Antriebsachse lang (Anwendung mit Deckel 19.)

*) Die beiden Scheiben 20. und 21. befinden sich in der Schublade 7.

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. Seite 8) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 8.

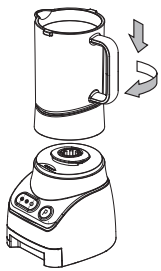
1. Grundgerät aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Motoreinheit/Grundgerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heissen Herdplatten legen

2. Betrieb als Standmixer

2.1 Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Glasmixkrug auf Antriebsblock setzen (Griff nach rechts gerichtet)
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Glasmixkrug hörbar einrastet



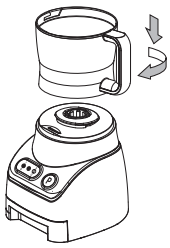
2.2 Glasmixkrug auffüllen

- **Netzstecker ziehen**
- Krug befüllen (s. Seite 11)
- Deckel und Messbecher aufsetzen und verriegeln (im Uhrzeigersinn drehen)

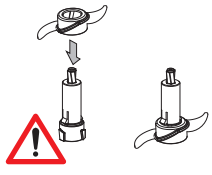
3. Betrieb mit Schlagmesser

3.1 Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Arbeitsbehälter auf Antriebsblock setzen mit Griff nach rechts gerichtet
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet



- Schlagmesser auf die kurze Antriebsachse stecken, bis es hörbar einrastet. Dann Kombination auf die weisse Achse im Arbeitsgefäss stecken. ***Vorsicht, Messerklingen sind scharf! Nur am Kunststoffteil halten!***



3.2 Arbeitsbehälter auffüllen

- **Netzstecker ziehen**
- Lebensmittelstücke in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten einfüllen
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten
- Flüssigkeiten bis «***500 ml***»-Markierung einfüllen
- Arbeitsbehälter nicht zu mehr als 2/3 mit Mix- und Schneidegut füllen
- **Füllmenge bei Teigzubereitung**: siehe Seite 18. **Wichtig: Arbeitsbehälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**
- Sicherheitsdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen (der Deckel muss hörbar einrasten).
  Hinweis: Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden. Bei nicht richtig aufgesetztem Behälter blinken (bei eingestecktem Netzstecker) alle Kontrollanzeigen
- Stopfer in den Einfüllschacht schieben

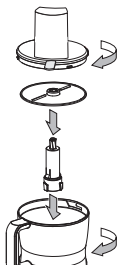
Hinweise:

- ***Niemals Zutaten von Hand nachschieben; immer Stopfer verwenden***
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**
- **Arbeitshälter nicht überfüllen**

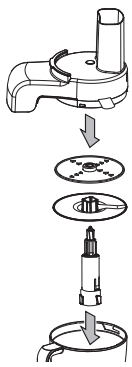
4. Schneiden und raffeln

4.1 Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Es stehen zwei Varianten zur Verfügung: Deckel mit oder ohne seitlichem Auslass. Der seitliche Auslass wird empfohlen, wenn z.B. grössere Mengen geraffelt werden
- Arbeitsbehälter auf Antriebsblock setzen mit Griff nach rechts gerichtet (Bild; siehe unter 3.1)
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter einrastet
- **Variante 1**:
  - ***Kurze*** Antriebsachse einsetzen
  - Scheibe einsetzen (benötigte Seite nach oben)
  - Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet



- **Variante 2**:
  - ***Lange*** Antriebsachse einsetzen
  - Weisse Transportscheibe auf Antriebsachse stecken
  - Scheibe aufstecken (benötigte Seite nach oben)
  - Deckel mit seitlichem Auslass aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet
- ***Vorsicht, Scheiben sind scharf!***



4.2 Einfüllschacht füllen/Anwendung

- Siehe Seite 21 und folgende

Hinweise:

- ***Niemals Zutaten von Hand nachschieben; immer Stopfer verwenden***
- **Stopfer jeweils nur leicht andrücken!**
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**
- **Arbeitsbehälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**

5. Anwendung

- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Arbeitsbehälter, Deckel und die Arbeitswerkzeug(e) korrekt und sicher befestigt sind
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V / 50 Hz) betriebsbereit und die rote Bereitschaftsanzeige blinkt
- Mit den **Tasten die gewünschte Geschwindigkeitsstufe** wählen:
  - «**0**» Aus
  - «**I**» langsam
  - «**II/ICE**» (kurz drücken) schnell
  - «**II/ICE**» (lange drücken) Eiswürfel zerkleinern; die Geschwindigkeit ändert zwischen schnell und langsam. Wichtig: Eiswürfel nur im Glasmixkrug zerkleinern
  - «**P**» Impulssteuerung (Motor läuft solange, wie die Taste gedrückt wird): Kurz grob hacken, schneiden und mixen oder für genaues Überwachen des Schneide- und Hackvorgangs
  - Während des Betriebs leuchtet die in der Taste integrierte LED-Anzeige blau
  - Motor ausschalten durch erneutes Drücken der Taste
- Über die Einfüllöffnung können während des Betriebs weitere Zutaten beigemischt werden

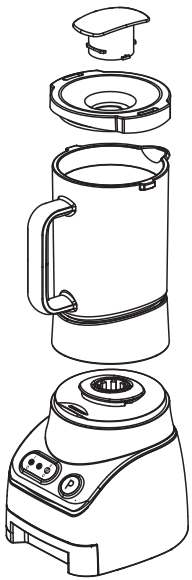
6. Nach der Anwendung

- **Netzstecker ziehen**
- Krug oder Behälter sorgfältig abnehmen
- Gerät, Krug, Behälter und Zubehör immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 29)

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden**
- **Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden**
- **Arbeitswerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker wechseln**
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben**
- ***Vorsicht, die Messer sind scharf; niemals während des Betriebs* mit der Hand oder mit Besteck in den Arbeitsbehälter Einfüllschacht oder Glasmixkrug greifen *(Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!)***
- **Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch kurze Zeit nach; nie mit Gegenständen oder von Hand anhalten (Verletzungsgefahr)**
- **Netzstecker ziehen und den Behälter oder Glasmixkrug erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen**



Vor dem ersten Gebrauch den Arbeitsbehälter, den Glaskrug und die Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Motoreinheit nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen (siehe «Reinigung» Seite 29). ***Achtung: die Messer sind scharf geschliffen!***

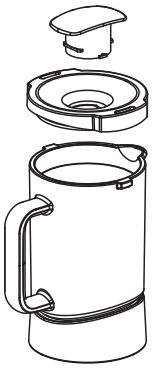
Verwendungszweck

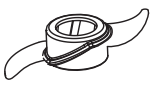
Der Food Prozessor mit Standmixerfunktion ist ein Alleskönner und eine sehr grosse Küchenhilfe! Mit dieser Küchenmaschine können Sie Arbeiten zeit- und kräftesparend ausführen.

Das umfangreiche Zubehör und dessen Funktionen werden auf der nächsten Seite beschrieben.

Wichtig!

– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt

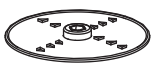




Mixen, Pürieren, Mischen, Zerkleinern, Hacken oder Teig Zubereiten

- Im Nu werden rohe oder gekochte Nahrungsmittel intensiv zerkleinert, gemixt und püriert. Mühelos lassen sich delikate Fruchtsäfte, Frappés, Smoothies, Shakes, Crèmes, Breie, Babynahrung und Gemüsesuppen zubereiten. Im Glasmixkrug lassen sich auch Eiswürfel zerkleinern
- Das Schlagmesser eignet sich auch zum groben oder feinen Hacken von frischen Kräutern und Zwiebeln
- Fleisch und Fisch, roh oder gekocht, lassen sich einfach zu herrlichen Terrinen, Pasteten oder zu «Beefsteak tartare» weiterverarbeiten
- Spielend wird Eis (im Glasmixkrug) und Schokolade zerkleinert
- **Wichtig:** Denken Sie bitte stets daran, dass die Standmixerfunktion ***in Sekunden*** und nicht in Minuten arbeitet. Wenn das Gerät zulange eingeschaltet ist, werden die Zutaten zu Brei verarbeitet. Für beste Ergebnisse sollten immer nur kleinere Lebensmittelmengen verarbeitet werden. Schneiden Sie grössere Stücke in kleinere, ca. 2-3 cm grosse Stücke
- Mit dem Schlagmesser werden Salatsaucen verrührt und leichte Omeletten- und Biskuitteige geschwungen
- Auch Teige, z.B. dickflüssige Teige wie «Spätzliteig» oder kompaktere Pizza- oder Nudelteige, werden mit dem Schlagmesser einfach und schnell zubereitet.

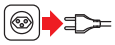
Hinweis: Das Schlagmesser eignet sich nicht für die Zubereitung von Brotteig



Schneiden und Raffeln

- Es stehen eine Schneide- und eine Raffel-Scheibe zur Verfügung. Die Scheiben sind zweiseitig verwendbar (= unterschiedliche(r) Dicke/Feinheitsgrad)

- Im Handumdrehen werden je nach Einsatz verschiedene rohe Nahrungsmittel geschnetzelt und geraffelt. Für diese Arbeitsvorgänge werden die Zutaten in den Einfüllschacht gefüllt
- Ideal für die Zubereitung von frischen Salaten, Früchtespeisen, Rohkostplatten, Dip-Gemüse, Birchermüesli, Apfelkuchen, Kartoffelgratins, Cakes, Rösti und Käsegerichten

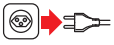


1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

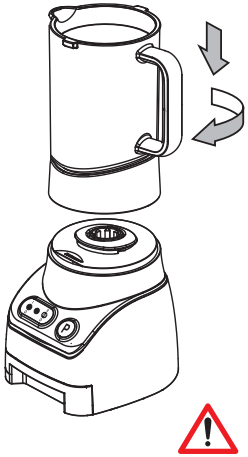
- **Netzstecker ziehen**
- Grundgerät/Motoreinheit auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heissen Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass Netzkabel und Grundgerät nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

2. Betrieb als Standmixer



2.1 Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**

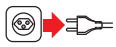


- Griff nach rechts richten und Glasmixkrug auf Antriebsblock setzen

- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet.
  Der Griff zeigt jetzt nach vorne (auf der rechten Seite befindet sich eine ▼-Markierung. Diese muss bei richtig aufgesetztem Glasmixkrug auf der linken Seite des darunter liegenden Strichs stehen)

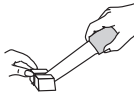
Hinweis:

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter gestartet werden. Bei nicht richtig eingesetztem Behälter blinken alle Kontrolllampen



2.2 Glasmixkrug auffüllen

– **Netzstecker ziehen**



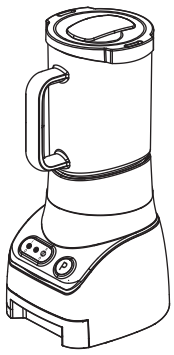
– Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
– Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen. Beeren verlesen und entstielen
– Zwiebeln schälen und vierteln oder achteln
– Knoblauch schälen
– Früchte und Gemüse (z.B. Äpfel, Tomaten etc.) schälen und vierteln
– Fisch häuten, gut entgräten und in Würfel schneiden. Vor dem Anpürieren gut kühlen
– **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten
– Flüssigkeiten höchstens bis zur Markierung «***1.2 L***» einfüllen
– Glasmixkrug nicht zu mehr als 2/3 mit Mix- und Schneidegut füllen

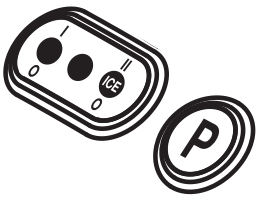
Wichtig:

– **Glasmixkrug nicht überfüllen; Überlastungsgefahr!**
– Keine sehr harten Lebensmittel wie z.B. Kaffeebohnen, Muskatnüsse zerkleinern
– Keine Gewürze im Glasmixkrug zerkleinern
– Deckel aufsetzen und mit einer ¼-Drehung im Uhrzeigersinn anziehen (der Deckel ist auf der Ausflussseite flacher)
– Messbecher aufsetzen und mit einer ¼-Drehung im Uhrzeigersinn anziehen

Hinweise:

– **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**
– Durch den Einfüllschacht können während des Betriebs weitere Zutaten beigemischt werden (Messbecher vorher entfernen)





2.3 Anwendung

– **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Glasmixkrug und der Deckel korrekt und sicher befestigt sind
– Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V / 50 Hz) betriebsbereit (die rote Bereitschaftsanzeige auf dem Grundgerät blinkt)

– Mit den **Tasten die gewünschte Geschwindigkeitsstufe** wählen:
  – «**0**» Aus (rote Bereitschaftsanzeige blinkt)
  – «**I**» langsam
  – «**II/ICE**» (kurz drücken) schnell
  – «**II/ICE**» (lange drücken) Eiswürfel zerkleinern; die Geschwindigkeit ändert zwischen schnell und langsam
  – «**P**» Impulssteuerung (Motor läuft solange, wie die Taste gedrückt wird):
    Kurz grob hacken, schneiden und mixen oder für genaues Überwachen des Schneide- und Hackvorgangs

Hinweise:

– Während des Betriebs leuchtet die in der Taste integrierte LED-Anzeige blau
– «**Anwendungstabellen**» auf Seite 26 beachten

Wichtig!

– Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Glasmixkrug und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden. Bei nicht richtig aufgesetztem Glasmixkrug blinken (bei eingestecktem Netzstecker) alle Kontrollanzeigen

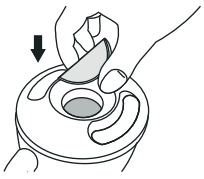
– Das Gerät hat eine Schutzschaltung, d.h. der Motor läuft max. 2 Minuten und schaltet dann automatisch ab. Rund 15 Sekunden vor dem Ausschalten, beginnt die rote Bereitschaftsanzeige zu blinken. Gerät mindestens 15 Sekunden abkühlen lassen

Tipps:

- Feste Bestandteile (z.B. Mehl, Eier) vor dem Verarbeiten direkt in den Glasmixkrug geben. Flüssigkeit durch die Deckelöffnung beifügen
- Es ist nicht nötig, die Zutaten vor dem Verarbeiten zu sieben
- ***Keine heissen Flüssigkeiten mixen!***
- Beim Verarbeiten von Saucen oder Halbflüssigem Gerät kurz ***ausschalten***. Mixgut mit einem Spachtel durchrühren und von den Innenwänden des Behälters schaben
- Bei Mixdrink-Rezepten von Früchten mit Milchprodukten und Eis (z.B. Smoothies, Frappés), mit den flüssigsten oder weichsten Zutaten beginnen (auf Stufe «**I**»). Festere Zutaten dazugeben (auf Stufe «**II**»). Am Schluss Eis beifügen und aufmixen (kurz Taste «**P**» drücken)
- Je länger der Arbeitsvorgang dauert, desto feinere Ergebnisse werden erzielt
- Falls der Vorgang zu langsam vonstatten geht:
  - Gerät abschalten und Taste **«P»** mehrmals kurz drücken, oder
  - bei ***ausgeschaltetem*** Gerät, die Zutaten mit einem Spachtel durchrühren, oder
  - einen Teil der Zutaten aus dem Glasmixkrug entfernen

Wichtige Hinweise!

- Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
- Vorsicht, die ***Messer sind scharf***; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Besteck in den Glasmixkrug oder Deckelöffnung greifen (Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!)
- Glasmixkrug nur bei Stillstand der Messer und bei gezogenem Netzstecker abnehmen
- «**Anwendungstabellen**» auf Seite 26 beachten



2.4 Zutaten nachfüllen

- Flüssige oder feste Zutaten können **direkt durch die Deckelöffnung** in den Glasmixkrug gegeben werden (Messbecher abnehmen und Zutaten auf die laufende Messereinheit fallen lassen)

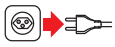
Wichtig!

- ***Niemals mit Hand in Öffnung greifen (Verletzungsgefahr)!***
- ***Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Deckelöffnung schieben (Verletzungsgefahr)!***
- ***Keine heissen Flüssigkeiten mixen!***
- ***Standmixer niemals ohne Deckel in Betrieb nehmen!***

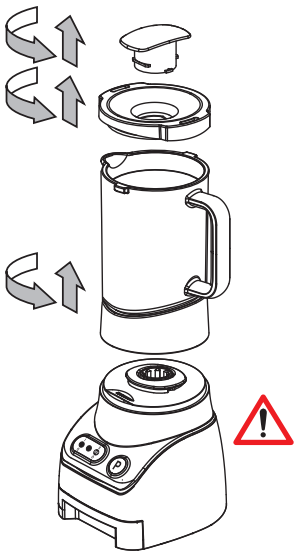
2.5 Zerkleinern von Eis:

- **Eiswürfel** lassen sich nur in einem Wasserbad zerkleinern. Den Eiswürfeln daher immer auch noch Wasser beigeben (max. 0.6 l oder 200 g)
- Eiswürfel (max. Seitengrösse je Seite 2 cm / Gewicht max. 150 – 200 g) zum Zerkleinern einfach durch die Deckelöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen

2.6 Nach der Anwendung



- Nach Erreichen des gewünschten Mixergebnisses Gerät ausschalten (Taste «**I**» oder «**II**» drücken)
- **Netzstecker ziehen**



- **Nach Stillstand der Messer** den Glaskrug sorgfältig von der Motoreinheit lösen (drehen im Gegenuhrzeigersinn) und sorgfältig abnehmen
- **Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn lösen und entfernen (Markierung beachten)**
- Mixdrink/Mixgut ausschenken
- Der Glaskrug kann mit seinem Standfuss auch direkt auf den Tisch gestellt werden
- Restliches Arbeitsgut, das noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit einem Spachtel ausschaben

Wichtig!

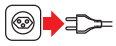
- Gerät, Glasmixkrug sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer ***direkt nach jedem Gebrauch*** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 29)
- Keine Lebensmittel im Glaskrug aufbewahren
- ***Vorsicht, Messerklingen sind scharf!***

2.7 Für Ihre Sicherheit:

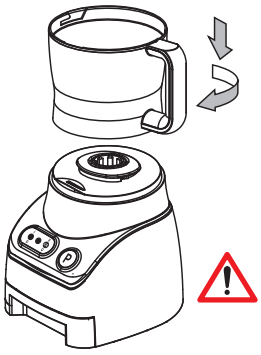
- Das Gerät hat eine Schutzschaltung, d.h. der Motor läuft max. 2 Minuten und schaltet dann automatisch ab. Rund 15 Sekunden vor dem Ausschalten, beginnt die rote Bereitschaftsanzeige zu blinken. Gerät mindestens 15 Sekunden abkühlen lassen

3. Betrieb mit Schlagmesser

3.1 Zusammensetzen



– **Netzstecker ziehen**

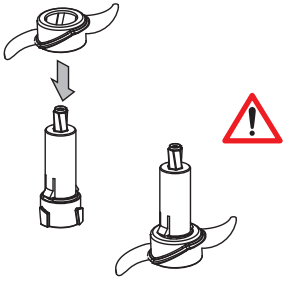


– Griff nach rechts richten und Arbeitsbehälter auf Antriebsblock setzen

– Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet. Der Griff zeigt jetzt nach vorne (auf der rechten Seite befindet sich eine ▼-Markierung. Diese muss bei richtig eingesetztem Behälter auf der linken Seite des darunter liegenden Strichs stehen)

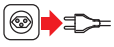
Hinweis:

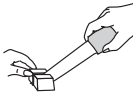
– Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter gestartet werden. Bei nicht richtig aufgesetztem Behälter blinken alle Kontrollanzeigen

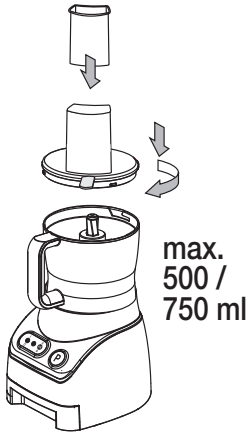


– Schlagmesser auf die kurze Antriebsachse stecken, sodass es hörbar einrastet.
Vorsicht, die Messerklingen sind sehr scharf! Nur am Kunststoffteil halten!

– Schlagmesser auf die Achse in Arbeitsbehälter stecken
Vorsicht, die Messerklingen sind scharf! Nur am Griffteil halten!







3.2 Behälter auffüllen

– **Netzstecker ziehen**

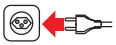
– Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
– Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen. Beeren verlesen und entstielen
– Zwiebeln schälen und vierteln oder achteln
– Knoblauch schälen
– Früchte und Gemüse (z.B. Äpfel, Tomaten etc.) schälen und vierteln
– Für Hackfleisch Fleisch zuerst in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden
– Fisch häuten, gut entgräten und in Würfel schneiden. Vor dem Anpürieren gut kühlen
– **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten
– Das Schlagmesser ist nicht zum Zerkleinern von Eiswürfeln, Kaffeebohnen, Gewürzen oder Muskatnüssen geeignet
– Biscuits brechen und während des Betriebs in Einfüllschacht geben
– Flüssigkeiten höchstens bis zur Markierung «***MAX LIQUID 500ml***» einfüllen, feste Lebensmittel höchstens bis zur Markierung «750 ml» einfüllen
– ***Keine heisse Flüssigkeiten beigeben!***
– Arbeitsbehälter nicht zu mehr als 2/3 mit Mix- und Schneidegut füllen
– **Feste Teige:** ***min./max. 250 g Mehl*** und Zutaten einfüllen; Flüssigkeiten über den Einfüllschacht dazugeben (siehe auch Seite 18)
– Bei Herstellung von Gebäck, Butter oder Fett direkt aus dem Kühlschrank verwenden und in 2 cm grosse Stücke schneiden
– ***Wichtig: Arbeitsbehälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!***

– Sicherheitsdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen. Der Deckel muss hörbar einschnappen (die Lippe am Deckel muss über dem Griff liegen)
– Stopfer in den Einfüllschacht schieben

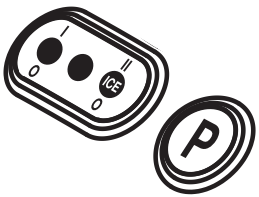
Hinweise:

– Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden. Bei nicht richtig aufgesetztem Behälter blinken (bei eingestecktem Netzstecker) alle Kontrollanzeigen
– **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**
– Durch den Einfüllschacht können während des Betriebs weitere Zutaten beigemischt werden (Stopfer vorher entfernen)

3.3 Anwendung



– **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Arbeitsbehälter und der Deckel korrekt und sicher befestigt sind
– Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V/50 Hz) betriebsbereit und es blinkt die rote Bereitschaftsanzeige auf dem Grundgerät



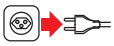
– Mit den **Tasten die gewünschte Geschwindigkeitsstufe** wählen:
  – «**0**» Aus (rote Bereitschaftsanzeige blinkt)
  – «**I**» langsam
  – «**II/ICE**» (kurz drücken) schnell
  – «**II/ICE**» (lange drücken) Interval; die Geschwindigkeit ändert zwischen schnell und langsam. Nicht für Flüssigkeiten verwenden. Mit dem Schlagmesser keine Eiswürfel, Kaffeebohnen, Gewürze oder Muskatnüsse zerkleinern
  – «**P**» Impulssteuerung (Motor läuft solange, wie die Taste gedrückt wird):
  Kurz grob hacken, schneiden und mixen oder für genaues Überwachen des Schneide- und Hackvorgangs
– Während des Betriebs leuchtet die in der Taste integrierte LED-Anzeige blau

Wichtig!

– Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden. Bei nicht richtig aufgesetztem Behälter blinken alle Kontrollanzeigen
– Gerät nie länger als 60 Sekunden ohne Unterbruch laufen lassen; anschliessend eine Pause von 15 Sekunden einlegen

– Beim Einschalten des Gerätes und während des Betriebs das Arbeitsgut mit **leichtem Stopferdruck** nachschieben.
WICHTIG: Immer nur leicht drücken (Antriebsachse oder Motor wird sonst beschädigt)!

Fortsetzung ...



- Sollte das Arbeitsgut festklemmen:
  - Gerät ausschalten (Taste «**I**» oder «**II**» drücken)
  - **Netzstecker ziehen**
  - Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen
  - Einfüllschacht entleeren und Reststücke entfernen

Wichtig!

- Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
- Vorsicht, die ***Messer sind scharf***; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Einfüllschacht greifen (Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!)
- Arbeitsbehälter nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker abnehmen

3.4 Zutaten nachfüllen

- Flüssige oder feste Zutaten können **direkt durch den Einfüllschacht** in den Arbeitsbehälter gegeben werden (auf die laufende Messereinheit fallen lassen)

Wichtig!

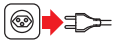
- ***Zutaten niemals von Hand einfüllen; immer Stopfer verwenden***
- ***Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in den Einfüllschacht schieben***

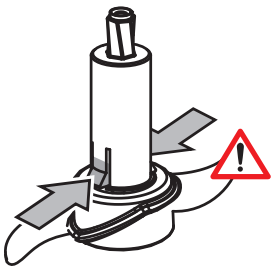
3.5 Teig zubereiten

- Um das Aufstauben pulvriger Substanzen (Mehl, Kakaopulver) zu vermeiden, den Stopfer in den Einfüllschacht schieben
- Teig jeweils auf Stufe «**I**» mischen und bearbeiten
- Gewisse Teigmischungen (z.B. mit Weissmehl) nicht «überrühren», da der Teig sonst zäh wird
- ***Sobald das gewünschte Resultat erreicht ist, Gerät ausschalten. Gerät jedoch nie länger als 60 Sekunden ohne Unterbruch laufen lassen (vermeiden von Überlastung/Überhitzung des Motors). Danach den Teig von Hand zu einer glatten, geschmeidigen Kugel kneten; z.B. Pizza- und Pastateig)***
- Falls der Teig an den Innenwänden des Behälters klebt, Gerät ausschalten (Taste «**I**» oder «**II**» drücken), Netzstecker ziehen, Teig mit dem Spachtel lösen und von den Innenwänden schaben

Hinweis:

- ***Das Schlagmesser eignet sich nicht für die Zubereitung von Brot-***





teig

3.6 Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses, Gerät ausschalten (Taste erneut drücken)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand des Antriebs** zuerst den Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen
- Antriebsachse festhalten und nach oben abziehen. Um das Messer zu lösen, die beiden Entriegelungstasten an der Antriebsachse fest zusammendrücken und Klinge nach oben schieben.

  Vorsicht, das Messer ist sehr scharf (Messer nur am Kunststoffteil festhalten)!
- Arbeitsbehälter im Gegenuhrzeigersinn drehen und abnehmen
- Arbeitsbehälter entleeren. Arbeitsgut, das noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit einem Spachtel ausschaben

Wichtig!

- Gerät, Behälter sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer direkt ***nach jedem Gebrauch*** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten. Farbflecken z.B. von Karotten entfernen (siehe «Reinigung» Seite 29)
- Keine Lebensmittel im Arbeitsbehälter aufbewahren

3.7 Für Ihre Sicherheit

- Das Gerät hat eine Schutzschaltung, d.h. der Motor läuft max. 2 Minuten und schaltet dann automatisch ab. Rund 15 Sekunden vor dem Ausschalten, beginnt die rote Bereitschaftsanzeige zu blinken. Gerät mindestens 15 Sekunden abkühlen lassen

4. Betrieb mit Schneide- und Raffelscheiben

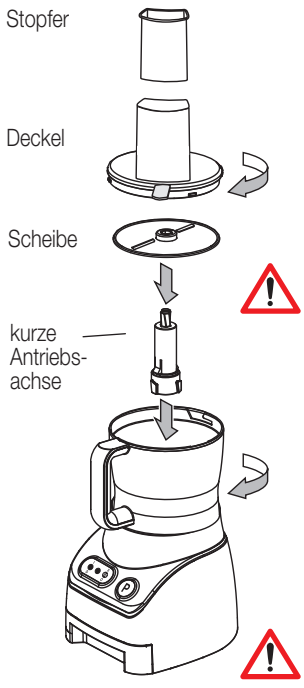
4.1 Zusammensetzen

– **Netzstecker ziehen**

– Griff nach rechts richten und Arbeitsbehälter auf Antriebsblock setzen
– Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet. Der Griff zeigt jetzt nach vorne (auf der rechten Seite befindet sich eine ▼-Markierung. Diese muss bei richtig eingesetztem Behälter auf der linken Seite des darunter liegenden Strichs stehen)

Hinweis:

– Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter gestartet werden. Bei nicht richtig aufgesetztem Behälter blinken (bei eingestecktem Netzstecker) alle Kontrollanzeigen

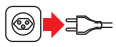


– Kurze Antriebsachse auf die weisse Achse im Arbeitsbehälter stecken
– Es stehen eine Schneide- und eine Raffel-Scheibe zur Verfügung. Die Scheiben sind zweiseitig verwendbar (= unterschiedliche(r) Dicke/Feinheitsgrad)

– Scheibe auf die Antriebsachse stecken (bis zu Anschlag). Die gewünschte Klinge/Raffel dabei nach oben richten.
Vorsicht, die Messerklingen sind sehr scharf (Scheiben nur am Rand halten)!
– Sicherheitsdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen. Der Deckel muss hörbar einschnappen (und die Lasche des Deckels liegt genau über dem Griff des Arbeitsbehälters)

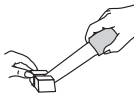
Hinweise:

– Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden
– Bei nicht richtig eingesetztem Behälter blinken alle Kontrollanzeigen

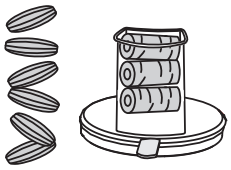


4.2 Einfüllschacht füllen

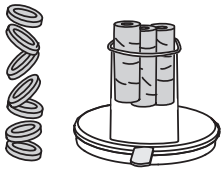
– **Netzstecker ziehen**



– Lebensmittelstücke zuerst in Stücke schneiden, die gut in den Einfüllschacht passen
– Arbeitsgut in den Einfüllschacht geben und den Stopfer daraufsetzen
– Für ein **gleichmässiges Schneideergebnis** den Einfüllschacht eng befüllen



– Für **längliche Scheiben** Stücke quer in den Schacht füllen (z.B. Karotten, Zucchini)



– Für **kleine Scheiben** Stücke aufrecht in den Schacht füllen (z.B. Gurken, Karotten, Kartoffeln, Lauch, Meerrettich)

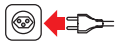
– Tomaten, Äpfel und Zitronen halbiert in den Schacht geben
– Kabis vierteln und ein Stück aufrecht in den Schacht geben
– Deckel abnehmen und Zwiebel direkt in den unteren Teil des Schachtes legen (dann Deckel schliessen und Stopfer daraufsetzen)
– Für ein optimales Raffelergebnis, weichere Käsesorten (z.B. Mozzarella) oder Schokolade vor dem Raffeln kühl lagern
– Härtere Käsesorten (z.B. Parmesan) sollten vor dem Raffeln Raumtemperatur haben

Hinweise:

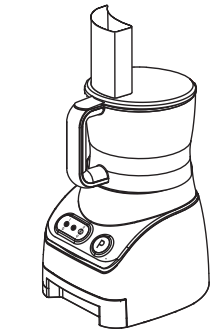
– **Einfüllschacht nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**
– **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**
– **Stopfer jeweils nur leicht andrücken**
– ***Niemals Zutaten von Hand oder mit Löffeln nachschieben; immer Stopfer verwenden; Verletzungsgefahr!***

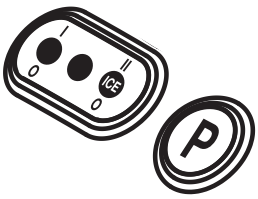
4.3 Anwendung

– **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Arbeitsbehälter, Deckel und Antriebsachse korrekt und sicher befestigt sind



– Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V/50 Hz) betriebsbereit





– Mit den **Tasten die gewünschte Geschwindigkeitsstufe** wählen:
  – «**0**» Aus (rote Bereitschaftsanzeige blinkt)
  – «**I**» langsam
  – «**II/ICE**» (kurz drücken) schnell
  – «**II/ICE**» (lange drücken) Interval; die Geschwindigkeit ändert zwischen schnell und langsam. Nicht für Flüssigkeiten verwenden. Mit dem Schlagmesser keine Eiswürfel, Kaffeebohnen, Gewürze oder Muskatnüsse zerkleinern
  – «**P**» Impulssteuerung (Motor läuft solange, wie die Taste gedrückt wird):
    Kurz grob hacken, schneiden und mixen oder für genaues Überwachen des Schneide- und Hackvorgangs
– Während des Betriebs leuchtet die in der Taste integrierte LED-Anzeige blau

– Beim Einschalten des Gerätes und während des Betriebs das Arbeitsgut mit **leichtem Stopferdruck** nachschieben.
  WICHTIG: Immer nur leicht drücken (Scheibe oder Motor wird sonst beschädigt)!

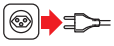
– «**Anwendungstabellen**» auf Seite 26 beachten

Wichtig!

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden. Bei nicht richtig eingesetztem Behälter blinken alle Kontrollanzeigen
- Gerät nie länger als 60 Sekunden ohne Unterbruch laufen lassen; anschliessend eine Pause von 15 Sekunden einlegen
- Das Gerät hat eine Schutzschaltung, d.h. der Motor läuft max. 2 Minuten und schaltet dann automatisch ab. Rund 15 Sekunden vor dem Ausschalten, beginnt die rote Bereitschaftsanzeige zu blinken. Gerät mindestens 15 Sekunden abkühlen lassen

Tipps:

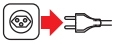
- Weiches oder brüchiges Arbeitsgut nur auf Stufe «**I**» verarbeiten
- Weichere Käsesorten und Schokolade nur auf Stufe «**I**» und mit leichtem Stopferdruck verarbeiten



- Sollte das Arbeitsgut festklemmen:
  - **Netzstecker ziehen**
  - Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen
  - Einfüllschacht entleeren und Reststücke entfernen

Wichtig!

- Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
- Vorsicht, die ***Scheiben sind scharf***; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in die Scheibe greifen (Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!)
- ***Vorsicht, die Scheiben sind scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Einfüllschacht greifen; ausschliesslich den Stopfer verwenden!***
- Arbeitsbehälter nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker abnehmen



4.4 Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Gerät ausschalten (Taste «**I**» oder «**II**» drücken)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand des Antriebs** zuerst den Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen
- Scheibe am weisen Kunststoffteil festhalten und nach oben abziehen. ***Vorsicht, die Scheiben sind sehr scharf! (Scheibe nur am Kunststoffteil halten)***
- Antriebsachse nach oben abziehen
- Arbeitsbehälter im Gegenuhrzeigersinn drehen und abnehmen
- Arbeitsbehälter entleeren. Schneid- und Raspelgut, das noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit einem Spachtel ausschaben

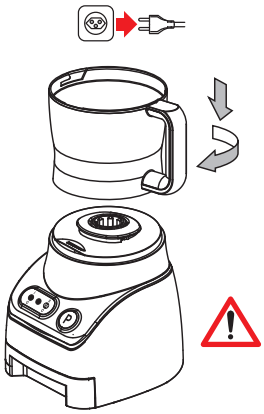
Wichtig!

- Gerät, Behälter sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer direkt ***nach jedem Gebrauch*** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten. Farbflecken entfernen z.B. von Karotten, siehe «Reinigung» Seite 29
- Keine Lebensmittel im Arbeitsbehälter aufbewahren

4.5 Für Ihre Sicherheit

- Das Gerät hat eine Schutzschaltung, d.h. der Motor läuft max. 2 Minuten und schaltet dann automatisch ab. Rund 15 Sekunden vor dem Ausschalten, beginnt die rote Bereitschaftsanzeige zu blinken. Gerät mindestens 15 Sekunden abkühlen lassen

5. Betrieb mit Schneide- und Raffelscheiben mit seitlichem Auslass



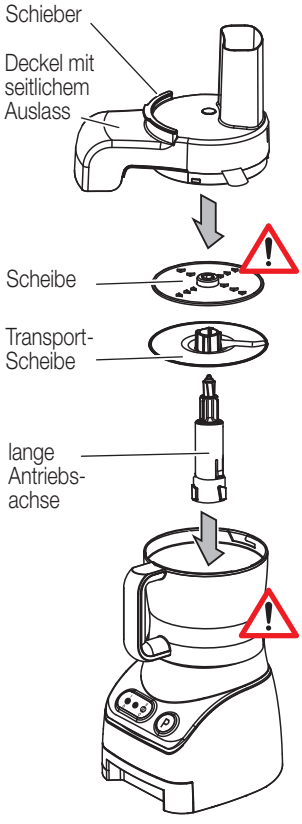
5.1 Zusammensetzen

– **Netzstecker ziehen**

– Griff nach rechts richten und Arbeitsbehälter auf Antriebsblock setzen
– Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet. Der Griff zeigt jetzt nach vorne (auf der rechten Seite befindet sich eine ▼-Markierung. Diese muss bei richtig aufgesetztem Behälter auf der linken Seite des darunter liegenden Strichs stehen)

Hinweis:

– Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter gestartet werden. Bei nicht richtig aufgesetztem Behälter blinken (bei eingestecktem Netzstecker) alle Kontrollanzeigen



– Lange Antriebsachse auf den Antrieb stecken
– Anschliessend die weisse Transportscheibe auf die Achse stecken
– Es stehen eine Schneide- und eine Raffel-Scheibe zur Verfügung. Die Scheiben sind zweiseitig verwendbar (= unterschiedliche(r) Dicke/Feinheitsgrad)
– Gewünschte Scheibe auf die Antriebsachse stecken. Die gewünschte Klinge/Raffel dabei nach oben richten.
Vorsicht, die Messerklingen sind sehr scharf (Scheiben nur am Rand halten)!
– Sicherheitsdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen. Der Deckel muss hörbar einschnappen (und die Lasche des Deckels liegt genau über dem Griff des Arbeitsbehälters)
– Auf der Oberseite des Deckels befindet sich ein weisser Schieber. Diesen bis zum Anschlag nach oben ziehen (= öffnen)
– Auffangbehälter direkt unter den seitlichen Auslass des Deckels stellen

– Die weitere Anwendung ist identisch wie ab Seite 22 beschrieben

Hinweise:

– Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden
– Bei nicht richtig aufgesetztem Behälter blinken (bei eingestecktem Netzstecker) alle Kontrollanzeigen

Anwendungs-Tipps für Betrieb mit Schlagmesser

Schaltstufe	Funktion	Anwendung
«**I**» (langsam)	mischen, umrühren	Zubereiten von Flüssigkeiten, Getränken, Früchte, warme Suppen
«**I**» (langsam)	Teig zubereiten	Zubereiten von dickflüssigen Teigen (z.B. für Omeletten oder «Spätzli»,) Cake- und Guetzli-Teig oder kompakte Teige (z.B. für Pizza- und Nudeln)
«**II / ICE**» (kurz drücken; schnell)	pürieren, verfeinern	Zubereiten von Gemüse, Babynahrung, Joghurtgetränken und Desserts
«**II / ICE**» (Intervall; Taste ca. 3 Sekunden gedrückt halten)	Eis zerkleinern	Eiswürfel nur mit Glasmixkrug zerkleinern! Ca. 10 Intervalle durchführen
P (Impulssteuerung)	für kurzen Betrieb	

Anwendungstabelle mit Schlagmesser

Nahrungsmittel	max. Füllmenge	Anwendung	max.Dauer
Karotten	250 g	Schälen, in 2 cm grosse Stücke schneiden	15-20 Sek.
Äpfel	250 g	Schälen, entkernen, in 2 cm grosse Stücke schneiden	15-20 Sek.
Käse (Hartkäse)	150 g	In 2 cm grosse Stücke schneiden	15-20 Sek.
Eier (hartgekocht)	6 Stk.	Schälen und vierteln	15-20 Sek.
Fleisch (roh oder gekocht)	200 g	In 2 cm grosse Stücke schneiden. Rohes Fleisch benötigt mehr Zeit als gekochtes	20 Sek.
Baumnüsse	150 g	Halbieren oder zerbrechen und gleichmässig verteilen. Für ein gleichmässiges Resultat mit Spachtel Behälterwände abkratzen/abschaben	10-15 Sek.
Zwiebeln	200 g	Schälen und vierteln	10-15 Sek.
Petersilie	wenige Blätter (keine Stiele)	Für ein optimales Resultat müssen Behälter und Kräuter komplett trocken sein	10-15 Sek.
Kartoffeln (mehligkochende Sorte)	200 g	Gekocht und geschält. In 2 cm grosse Würfel schneiden. Dabei Kochwasser hinzufügen	15-25 Sek.

Teig	250 g Mehl 150 ml Wasser	Ei (ca. 60 g) zufügen	20 Sek.
Süsser Teig	360 g Mehl, 45 g Puderzucker, 1 Ei 230 ml Wasser	Ei (ca. 60 g) zufügen	15 Sek.

Anwendungstipp mit Glasmixkrug

Nahrungsmittel	max. Füllmenge	Anwendung	max.Dauer
Eis zerkleinern	max. 6 Eiswürfel	Eiswürfel nur mit Glasmixkrug zerkleinern!	ca. 10 Intervalle (= 22 Sek.)

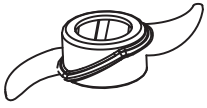
Pizzateig

Zutaten:

- 250 g Weissmehl
- ½ TL Salz
- 15 g Frischhefe
- ca. 1 dl Wasser

Zubereitung:

- Zutaten in den Arbeitsbehälter geben. Alles zu einem Teig zusammenfügen und kneten (auf Stufe «I»). (Evtl. noch etwas Wasser beigeben)
- Danach den Teig von Hand zu einer glatten, geschmeidigen Kugel kneten
- Zugedeckt ca. 2 Stunden aufgehen lassen



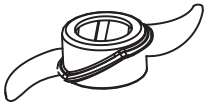
Nudelteig

Zutaten:

- 200 g Weissmehl
- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Wasser
- 5 g Salz

Zubereitung:

- Mehl in den Arbeitsbehälter geben
- Eier stückweise beigeben
- Öl und Salz zufügen und alles zu einem Teig kneten (auf Stufe «I»)
- Danach den Teig von Hand zu einer glatten, geschmeidigen Kugel kneten
- Teig in Folie einpacken und ca. 2 Stunden kühlstellen (lässt sich besser verarbeiten)



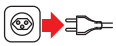
Omelettenteig

Zutaten:

- 200 g Weissmehl
- 2–3 Eier
- 1 Prise Salz und evtl. 1 Prise Zucker
- ca. 2 dl Wasser

Zubereitung:

- Mehl und Eier im Arbeitsbehälter gut verrühren. Nach und nach Wasser und Salz (evtl. Zucker) hinzugeben. Nur soviel Wasser beigeben, dass ein dickflüssiger Teig entsteht (auf Stufe «I»)
- Teig etwas ruhen lassen. Wenn nötig, vor der Zubereitung noch etwas verdünnen



Grundgerät / Motoreinheit

– Gerät vor jeder Reinigung ausschalten und den Netzstecker ziehen

– **Motoreinheit niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen**

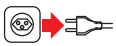
– Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

– Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

Glasmixkrug / Arbeitsbehälter

– Bei **leichter Verschmutzung** (z.B. nach dem Verarbeiten von Flüssigkeiten) lauwarmes Wasser (ca. 500 ml) und etwas Spülmittel in den aufgesetzten Glasmixkrug oder Behälter geben. **Deckel und Messbecher aufsetzen**

– Gerät einige Sekunden laufen lassen (Taste «**P**» gedrückt halten). Spülvorgang 3 bis 4 mal wiederholen



– **Netzstecker ziehen**

– Krug oder Behälter und Deckel gut ausspülen und sorgfältig abtrocknen

Hinweis:

– Beim Verarbeiten von Karotten kann sich ein roter Farbfilm bilden. Zum Entfernen ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Tuch geben und Farbe beseitigen. Gut ausspülen

Zubehörteile / Arbeitswerkzeuge

– Alle Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen

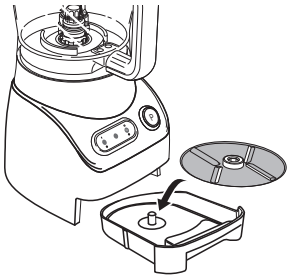
– Diese Teile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden: Glasmixkrug mit Deckel und die Edelstahlscheiben. **Wichtig:** Zubehör nur im oberen Korb des Geschirrspülers einordnen

– Die ***transparenten Kunststoffteile NICHT in den Geschirrspüler geben***, da sie sonst trüb und rissig werden

– ***Vorsicht, Messerklingen sind scharf!*** Messer im Geschirrspüler so einlegen, dass keine anderen Teile beschädigt werden

Hinweis:

– Beim Verarbeiten von Karotten kann sich ein roter Farbfilm bilden. Zum Entfernen ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Tuch geben und Farbe beseitigen. Gut ausspülen



Aufbewahrung

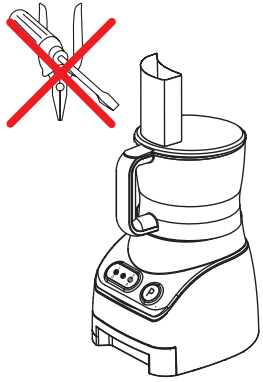
- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Das Netzkabel in Kabelfach (auf der Rückseite) stossen
- Die beiden Scheiben können in der Schublade des Grundgerätes gelegt werden
- Bewahren Sie den Food Prozessor an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren.

  Wichtig: Deckel dabei unverriegelt lassen, um den Sicherheitsverschluss zu schonen (Deckel nicht ganz bis zum Anschlag eingedreht)!

Wartung

- Der Food Prozessor ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.

Störungen



- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden. Bei nicht richtig aufgesetztem Behälter blinken alle Kontrollanzeigen. Gerät nie durch Drehen des Deckels ausschalten; es nimmt sonst Schaden
- Das Gerät hat eine Schutzschaltung, d.h. der Motor läuft max. 2 Minuten und schaltet dann automatisch ab. Rund 15 Sekunden vor dem Ausschalten, beginnt die rote Bereitschaftsanzeige zu blinken. Gerät mindestens 15 Sekunden abkühlen lassen

- Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen
- Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch

Entsorgung

- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		550 Watt
Motor		Gleichstrommotor
Drehzahlbereich		bis zu 12'000 U/min.
Schaltung		2 Stufen und Impulssteuerung
Masse	– mit aufgesetztem Glasmixkrug	ca. 170 x 380 x 195 mm (BxHxT)
Länge Netzkabel		ca. 1 m
Gewicht Grundgerät		ca. 1.6 kg
Materialien	– Grundgerät (Gehäuse) – Behälter/Deckel – Mixkrug – Schlagmesser – Scheiben	Kunststoff ABS Kunststoff SAN Glas / Kunststoff Edelstahl Edelstahl
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE / S+
M-Garantie		2 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Garantie

2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.
Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS
Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848:
Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr
Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt

V01/42/09 Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Con riserva di modifiche

© hoeliner.ch